

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОБУ ООШ с. Ишимбаево

/А.С.Газакова/



МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО

ПИТАНИЯ МОБУ ООШ С. ИШИМБАЕВО

НА 2021-2022 УЧЕБНЫЙ ГОД

/План мероприятия «Дорожная карта»/

№	Наименование мероприятия	Сроки	Исполнитель
1	Ежедневное размещение меню для ознакомления родителей и обучающихся в школьной столовой, на официальном сайте школы, с приложением фото ежедневного рациона	Ежедневно в течение года	Ответственный по ИКТ, повар школьной столовой
2	Обеспечение посещения родителями столовых в рамках родительского контроля	В течение учебного года	Директор, классные руководители, родители учеников
3	Усиление контроля со стороны бракеражной комиссии, включение в бракеражную комиссию нескольких родителей с посещением столовых, снятием бракеража, контролем температурного режима подаваемого блюда	Ежедневно в течение года	Директор, классные руководители, родители учеников
4	Осуществление ежедневного контроля за качеством блюда, за соблюдением температурного режима подаваемого блюда за соблюдением санитарно-гигиенических норм	В течение учебного года	Аутсорсинговая компания, ОУ, родители учеников
5	Проведение мониторинга качества организации горячего питания	В течение учебного года	Администрация МР Салаватский район РБ

			РОО
6	Проведение классных часов и родительских собраний на тему: «Здоровое питание в школе»	В течение учебного года (не реже 1 раз в четверть)	ОУ, аутсоринговая компания
7	Проведение родительских собраний, классных часов, информационно-просветительской работы среди родительской общественности и обучающихся по вопросу организации питания в ОУ, размещение информации на официальном сайте ОУ	В течение учебного года	ОУ, аутсоринговая компания, зам. дир. по ИКТ
8	Горячая линия для родителей и обучающихся по вопросам организации горячего питания	Ежедневно в течение учебного года	ОУ, РОО, аутсоринговая компания
9	Работа с аутсорсерами по обращениям родителей в ОУ по организации и качеству питания	Ежедневно в течение учебного года	ОУ, РОО, аутсоринговая компания
10	Проведение дня открытых дверей с дегустацией блюд школьного меню	В течение учебного года (не реже 1 раза в четверть)	ОУ, РОО, аутсоринговая компания
11	Сдача проб в ГКУ «Испытательный центр» согласно договорам	В течение учебного года (не реже 1 раза в четверть)	ОУ, РОО, аутсоринговая компания
12	Проведение курсов повышения квалификации поваров, в целях улучшения качества питания в школьной столовой	В течение учебного года	Аутсоринговая компания
13	Пересмотр меню с учетом пожеланий и включением блюд предлагаемых учениками и родителями	Посезонно, при условии разрешения внесения изменений в единое меню РБ	ОУ, РОО, аутсоринговая компания